



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Institution La Salle Saint Jean

Self



Repas à thème Halloween

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2025 "menu inversé et recettes bas carbone"			
SALADE VERTE AUX CROÛTONS, VINAIGRETTE	CAKE CAROTTE ET JAMBON DU CHEF	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	
CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	COLESLAW	SALADE DE COQUILLETES SANGUINOLENTES ET LE BALAI DE LA SORCIERE	
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	PÂTE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	
CHILI SIN CARNE	SAUTÉ DE PORC SAUCE CURRY/COCO	PILONS DE POULET TEX-MEX	
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	HÂCHÉ DE VEAU SAUCE À L'ÉCHALOTTE	TOMATES FARCIES	
RIZ PILAF	BLÉ	FRITES	
CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	POTIMARRON RÔTI	CAROTTES VICHY	
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	MIMOLETTE	
GLACE	FLAN AU CAMEL	DONUT AU CHOCOLAT D'HALLOWEEN	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
YAOURT AROMATISÉ	PÊCHE AU SIROP À LA CRÈME PÂTISSIERE	YAOURT AUX FRUITS	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 